



SUPPLEMENT TO APPLICATION FOR REGISTRATION FOR LICENCE TO OPERATE A REGISTERED ESTABLISHMENT under the Meat Inspection Act And Regulations

SUPPLÉMENT À LA DEMANDE D'AGRÈMENT D'EXPLOITANT en vertu de la Loi et le règlement sur l'inspection des viandes

Operator Name / Nom d'exploitant _____ Registration Number / Numéro d'agrément de l'établissement _____
 (must correspond to block no. 3 of form CFIA/ACIA 4155 - doit correspondre au numéro 3 du formulaire CFIA/ACIA 4155)

The information you provide on this document is collected by the Canadian Food Inspection Agency under the authority of the Meat Inspection Act and Regulations for the purpose of registration of an establishment. Information may be accessible or protected as required under the provisions of the Access to Information Act.
 Les renseignements que vous fournissez dans le présent document sont recueillis par l'Agence canadienne d'inspection des aliments en vertu de la Loi et du règlement sur l'inspection des viandes afin d'agréer un établissement. Renseignements peuvent être accessibles ou protégés selon ce que prescrit la Loi sur l'accès à l'information.

NATURE OF OPERATIONS / NATURE DES OPÉRATIONS

1 <input type="checkbox"/> Slaughter / Abattage		Number per hour / Nombre par heure	6 <input type="checkbox"/> Other Processing / Autres activités de transformation	
<input type="checkbox"/> a) Cattle / Bovins			<input type="checkbox"/> x) Red Meat / Viandes rouges	<input type="checkbox"/> f) Poultry Meat / Viandes de volaille
<input type="checkbox"/> b) Calves / Veaux			<input type="checkbox"/> g) Rabbit Meat / Viandes de lapin	
<input type="checkbox"/> c) Sheep, lambs and goats / Moutons, agneaux et chèvres			Check applicable products prepared in this establishment / Indiquer les produits qui sont préparés dans cet établissement	
<input type="checkbox"/> d) Swine / Porcins			<input type="checkbox"/> 1. Sausage (cooked) / Saucisse (cuite)	
<input type="checkbox"/> e) Horses / Chevaux			<input type="checkbox"/> 2. Sausage (uncooked) / Saucisse (cru)	
<input type="checkbox"/> f) Poultry / Volailles			<input type="checkbox"/> 3. Cured Pork (cooked) / Porc saumuré (cuit)	
<input type="checkbox"/> g) Rabbits / Lapins			<input type="checkbox"/> 4. Cured Pork (uncooked) / Porc saumuré (cru)	
<input type="checkbox"/> h) Others / Autres			<input type="checkbox"/> 5. Cooked Pork / Porc cuit	
_____			<input type="checkbox"/> 6. Dry Cured Products / Produits saumurés séchés	
_____			<input type="checkbox"/> 7. Dry Cured Fermented Products / Produits saumurés séchés fermentés	
Please specify species e.g. Bison, Emu, Partridge, etc. / Veuillez spécifier espèce par ex. Bison, Émeu, Perdrix, etc.			<input type="checkbox"/> 8. Cured Beef (cooked) / Boeuf saumuré (cuit)	
<input type="checkbox"/> Ritual Slaughter / Abattage rituel			<input type="checkbox"/> 9. Cured Beef (uncooked) / Boeuf saumuré (cru)	
<input type="checkbox"/> i) Halal			<input type="checkbox"/> 10. Cooked Beef / Boeuf cuit	
<input type="checkbox"/> j) Kosher / Kasher			<input type="checkbox"/> 11. Cured Poultry (cooked) / Volaille saumurée (cuite)	
<input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> Canning / Mise en conserve			<input type="checkbox"/> 12. Cured Poultry (uncooked) / Volaille saumurée (cru)	
<input type="checkbox"/> x) Red Meat / Viandes rouges			<input type="checkbox"/> 13. Cooked Poultry / Volaille cuite	
<input type="checkbox"/> f) Poultry Meat / Viandes de volaille			<input type="checkbox"/> 14. Tripe / Estomacs	
<input type="checkbox"/> g) Rabbit Meat / Viandes de lapin			<input type="checkbox"/> 15. Mechanically separated meat/Finely textured meat / Viande séparée mécaniquement/Viande finement texturée	
<input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> Boning and Cutting / Désossage et dépeçage			<input type="checkbox"/> 16. Ground Meat / Viande hachée	
<input type="checkbox"/> x) Red Meat / Viandes rouges			<input type="checkbox"/> 17. Pattie / Galette de viande hachée	
<input type="checkbox"/> f) Poultry Meat / Viandes de volaille			<input type="checkbox"/> 18. Burger, steakette, etc. (cooked) / Burger de viande, steakette, etc. (cuit)	
<input type="checkbox"/> g) Rabbit Meat / Viandes de lapin			<input type="checkbox"/> 19. Burger, steakette, etc. (uncooked) / Burger de viande, steakette, etc. (cru)	
<input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> Edible Rendering / Fonte des produits comestibles			<input type="checkbox"/> 20. Modified Atmosphere Packaging / C.O.V. / Emballage C.O.V. / atmosphère modifiée	
<input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> Casing Preparation / Préparation des boyaux			<input type="checkbox"/> 20.1 "Sous-vide" M.A.P. Pasturized Foods / Aliments pasteurisés sous-vide	
<input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> Packaging, Storing and Labelling / Emballage, entreposage et étiquetage			<input type="checkbox"/> 21. Acidified Products / Produits acidifiés	
(Do not check if codes 1 - 6 applies / Ne pas cocher si codes 1 à 6 s'appliquent)			<input type="checkbox"/> 22. Fish / Poisson	
<input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> Inedible Rendering / Fonte des produits non comestibles			<input type="checkbox"/> 23. Miscellaneous Meat Products (specify) / Autre prép. de la viande (préciser)	

**9 Facilities for Inspection of Detained or Imported Meat Products
Locaux pour l'inspection des produits de viandes retenus ou importés**

- | | | |
|---|---|--|
| <input type="checkbox"/> A. Imported, cooked frozen, boneless meat from South America

Boeuf cuit congelé et désossé qui est importé d'Amérique du Sud | <input type="checkbox"/> B. Meat products other than cooked, frozen, boneless beef from South America.

Produits de viande, autres que le boeuf cuit, congelé et désossé provenant de l'Amérique du Sud. | <input type="checkbox"/> C. Meat products not requiring refrigeration.

Produits de viande qui ne nécessitent pas de réfrigération. |
|---|---|--|

Shipments for Re-inspection / Chargement pour réinspection

i) Available staging area **Location: / Lieu :** _____
 i) Espace disponible pour l'inspection visuelle

Size / Dimension [SQ. M²]: _____

ii) Type of meat product to be inspected
 ii) Indique le type de produit de viande qui sera inspecté

- 10** **Storage Only / Entrepôt seulement** A) Cold Storage / Entrepôt frigorifique B) Dry Storage / Entrepôt ordinaire

11 Please refer to section 11.2.3.2 of Chapter 11 of the Meat Hygiene Manual of Procedures concerning the applicable requirements for obtaining export privileges to foreign markets.

 Veuillez référer à la section 11.2.3.2 du chapitre 11 du Manuel des méthodes de l'hygiène des viandes concernant les exigences applicables à l'obtention des privilèges d'exportation vers les marchés étrangers.

- 12** Trichina Treatment Facilities / Installations de traitement pour le contrôle des trichines

Number of Production Employees / Nombre d'employé(e)s affecté(e)s à la production

Male / Hommes _____ Female / Femmes _____ **TOTAL** _____

I, the undersigned, certify that the foregoing information is to the best of my knowledge, true and correct. Further, I hereby consent to the disclosure of the name, address, telephone number, designated code and the registration number of the establishment.

Je, soussigné, atteste que les renseignements donnés ci-dessus sont au meilleur de ma connaissance, vrais et exacts. Je consens aussi à ce que soient divulgués, le nom, l'adresse, le numéro de téléphone, les codes désignés et le numéro d'agrément de l'établissement.

Title of Official Capacity / Titre ou fonctions officielles

Date (YYYY/AAA-MM-DD/JJ)

Name (Print) / Nom (en lettres moulées)

Signature